



Pancitos de leche acaramelados

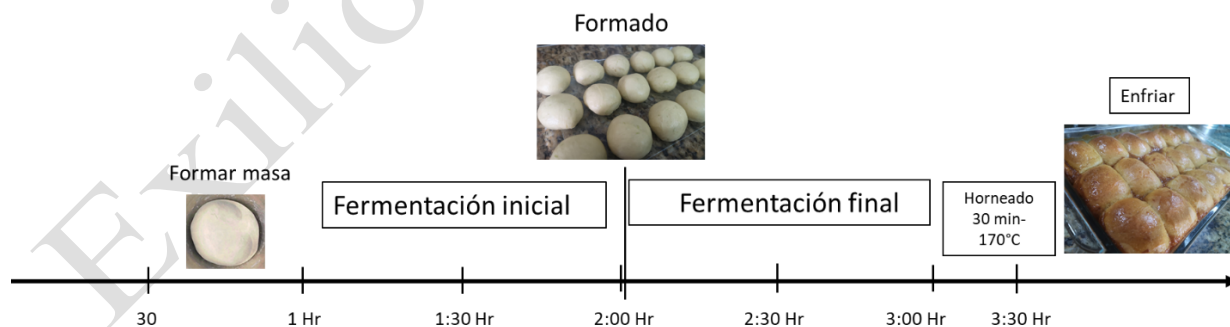
Ingredientes

Ingredientes	%	Peso (Gr)
Harina Panadera media fuerza	100	300
Levadura seca	2	6
Leche líquida	40	120
Sal	1,7	5
Huevo	19	58
Azúcar	10	30
Mantequilla	19	57
Ralla limón/naranja	0,7	2
Total	192,4	578

Crema de caramelo

Ingredientes	%	Peso (Gr)
Azúcar	38	115
Agua	10	30
Mantequilla con sal	13	40
Leche líquida	83	250
Jugo de limón (5 gotas)		
Total	144	435

Línea de tiempo



Procedimiento

1. Preparación de la crema de caramelo: colocar en una olla el azúcar, el agua y el jugo de limón, hacer el caramelo cuidando de que no quede muy oscuro porque tendrá un sabor amargo, tampoco muy claro porque le faltará sabor a caramelo. Debe quedarte un caramelo



ligero y de color ámbar. Incorporar la mantequilla y la leche caliente, remover hasta tener una crema homogénea.

2. Verificar la actividad de la levadura: en un recipiente pequeño mezclar la levadura, con un poco del azúcar y de la leche de la receta. Dejar leudar.
3. Mezclar huevo, azúcar y leche: unir y mezclar tratando de disolver el azúcar. Luego incorporar la mezcla de levadura leudada.
4. Formar la masa: colocar la harina en un envase grande, agregar la sal y añadir la mezcla líquida, remover hasta hidratar toda la harina. Dejar descansar 20 minutos.
5. Amasar: llevar la masa a una mesa, amasar por unos minutos, descansar unos 5 minutos y agregar la mantequilla en 3 tandas. Después de añadir una parte de la materia grasa, incorporar muy bien, en este momento dejar descansar la masa unos minutos y añadir la porción siguiente, repetir esto hasta terminar. Verificar el desarrollo del velo de gluten.
6. Primera fermentación: colocar la masa en un envase y dejar que duplique su volumen.
7. Formación de los pancitos y segunda fermentación: dividir la masa en porciones de 30 gramos, formar bolitas. En una bandeja (preferible de vidrio “pyrex”) colocar la mitad de la crema de caramelo, la cual debe estar tibia. Acomodar las bolitas en la bandeja, dejar leudar y duplicar su volumen.
8. Hornear: calentar el horno a una temperatura entre 160 a 170°C, colocar la bandeja y a los 15 minutos aproximadamente sacar la bandeja del horno y agregar la otra mitad de la crema pastelera encima de los pancitos, continuar horneando por unos 15 minutos más o hasta ver los pancitos del color que te gusten.
9. Enfriar: enfriar dentro de la bandeja, luego espolvorea azúcar nevada sobre los pancitos (opcional).



ExilioPanadero.com



ExilioPanadero.com



Pancitos de leche acaramelados

Extra

Ciclos de amasado en máquina (1/2):

- 2 min velocidad 1 - 2 min velocidad 2 (ciclo 1)
- 3 min velocidad 1 - 2 min velocidad 2 (ciclo 2) (incorporación de grasa)